山海名產圖會

四

日本山海名産圖會巻之四

○目録

○土佐堅魚　熊野
○越前海膽
○桑名焼蛤　時雨蛤
○豫州大洲石伏
○諏訪湖八目鰻　赤魚
○讃州海鼠　贅海鼠　海鼠腸
○西宮白魚　桑名　附　麺條魚　氷魚
○加茂川鮴　加賀浅野川
○神道川鱒
○明石章魚　長濱

[seal]

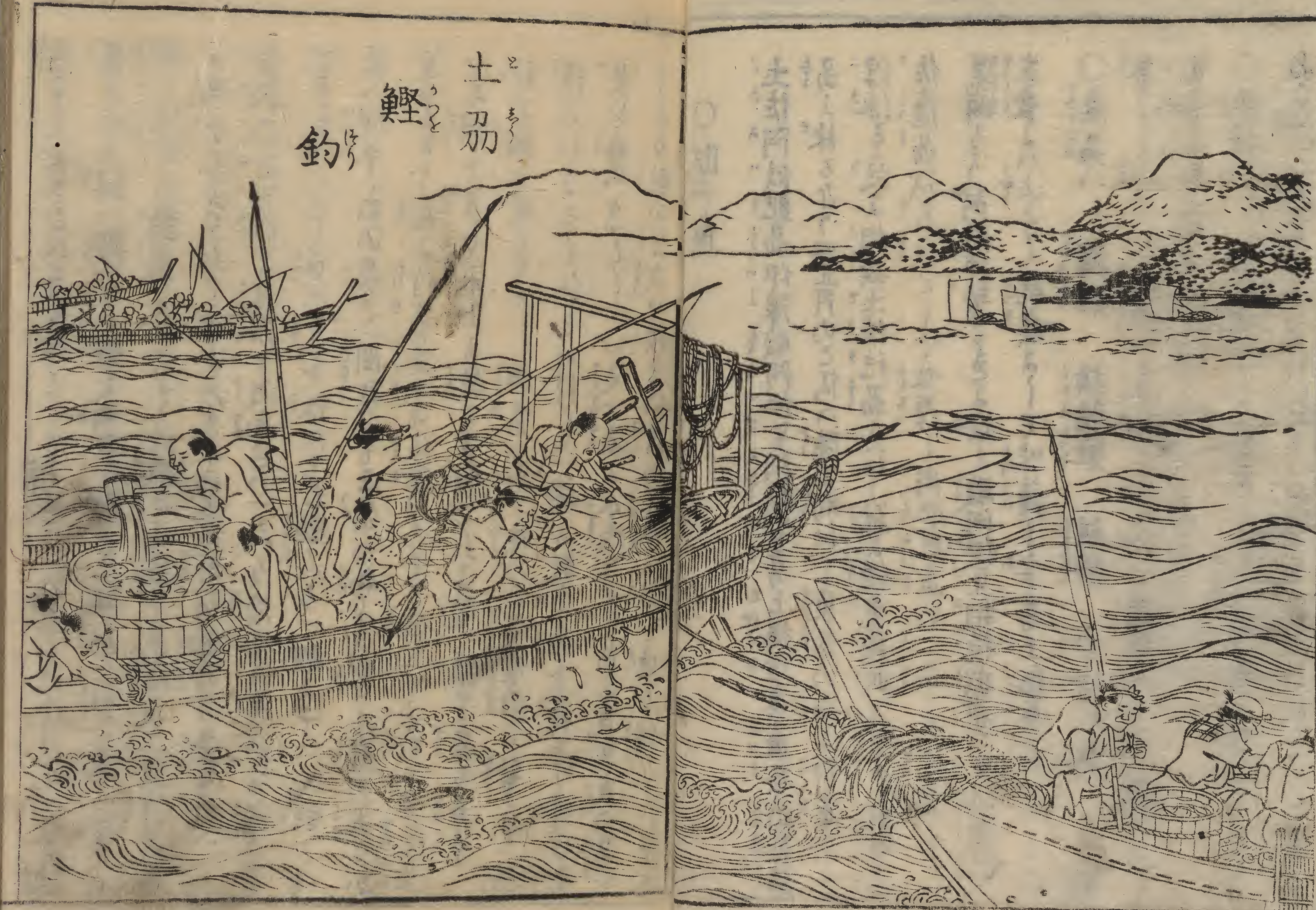
○滑川大梢魚　◎高砂望潮魚
○河鹿　八脊　鼓䱇　井堤　附 魚の品類

○堅魚

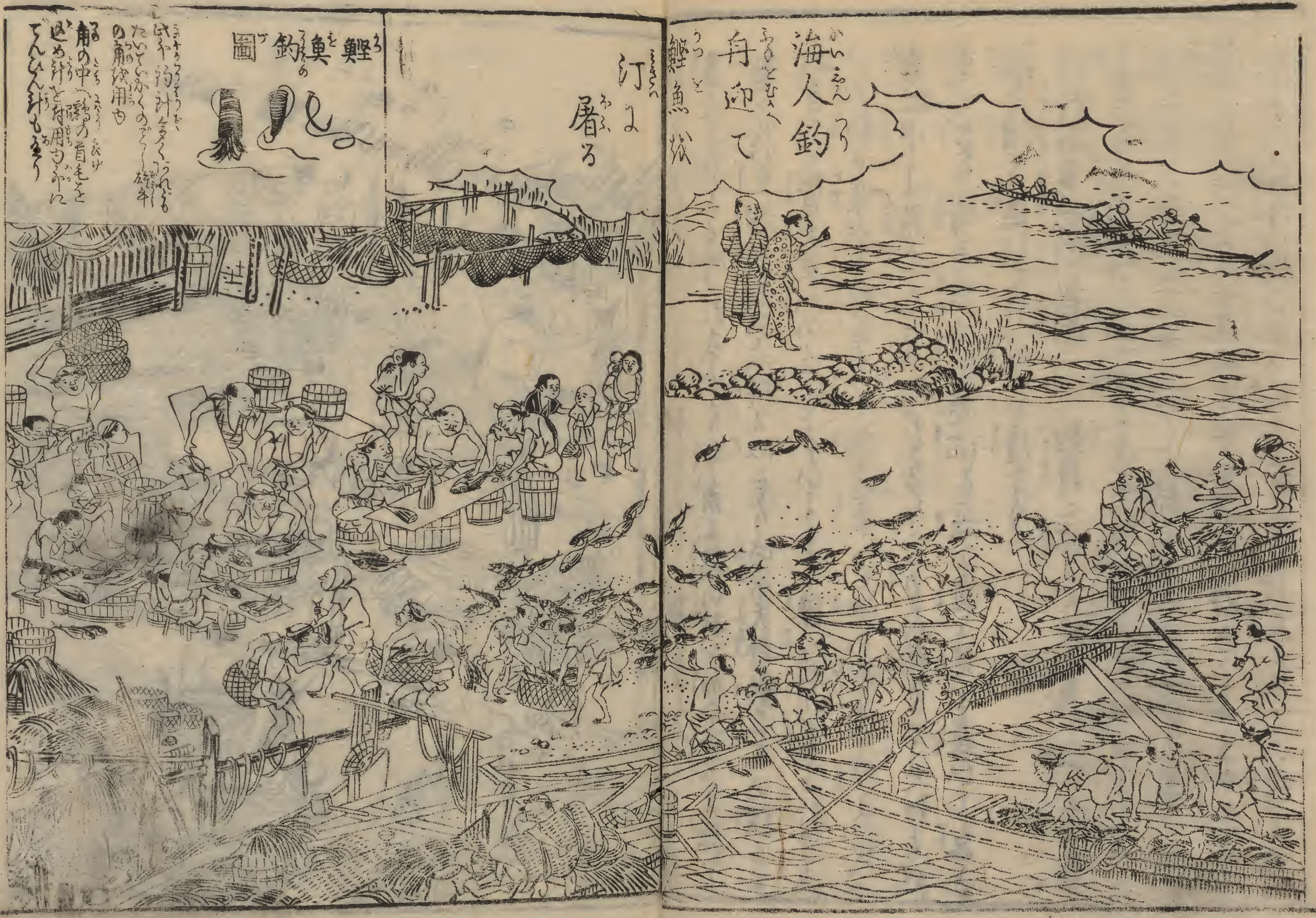
土佐阿波紀州伊豫駿河伊豆相摸安房上総陸奥薩摩其外諸州に採るなり四五月の比は六陽に向ひて東南の海に群集して浮泳す故に相摸土佐紀州にてはなはに鎌倉熊野にもおほく就中土佐薩州を名産として味厚く肉肥乾魚の上品とし生食しては美癖あり阿波伊勢これに亜く駿河伊豆相摸武蔵は味浅く肉脆く生食には上とし乾魚にしては味薄し安房上総奥州は是に亜

○魚品は　縷鰹　横輪鰹　餅鰹　宇津和鰹　ヒラ鰹
等まて中にも縷鰹を真物として次に横輪なり此二種を以て乾魚に製す東國にて小なるをメジカといふ

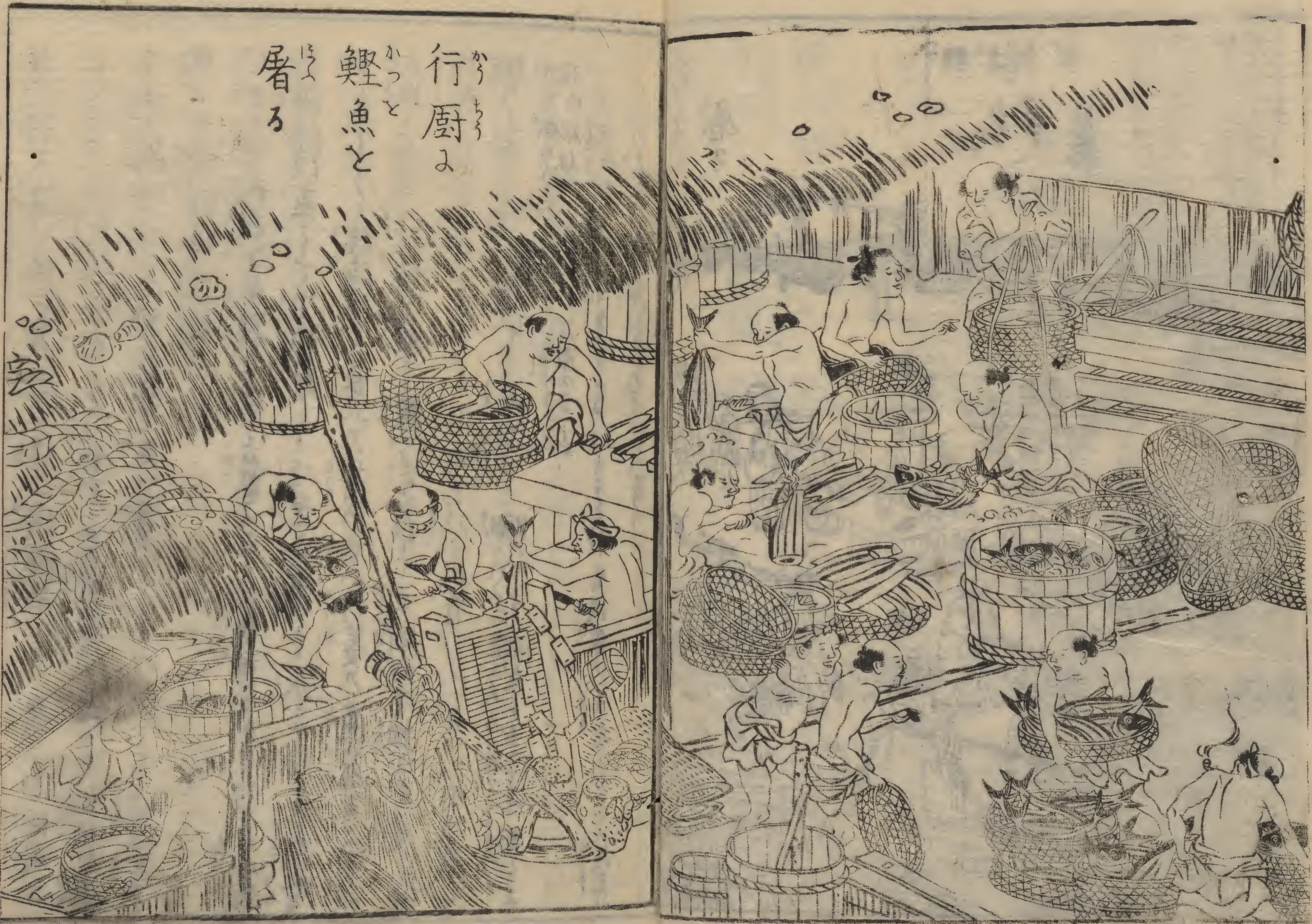
○漁捕は　網は稀にして釣多し是其時節を撰はずして只ね沖に出れども三月の初より中旬までを初鰹として専生


土佐鰹釣

食を五月までを春節として上品の乾魚とし八月までを秋
節といふ飼ハ鰯の生餌を用ゆる故に先鰯網を引く事も常し
鰯二坪許の餌籠に入れて汐潮水に浸し是を又三石許の桶
に潮水をたゝへて移し入れ十四五石許の釣舟に乗せて一人
長柄乃杓を以て其汐を汲出せハ一人ハ傍より又汐を汲入れて
いきいきとして魚の生を保たしむ釣人ハ一艘に十二人釣さほ
長一間半糸の長さ一間許とも常の物より短し針の尖にかへり
あることなし舟に竹簀蓆ホの波除ありさて釣をそむるに先生
たる鰯を多く水上に放てば鰹これに附て踊り集る其中へ
針に鰯を尾よりさし群集の中へ投れバ乍喰附て擧くも猶
隊のひまなくひきあぐ一顧に數十尾を獲ること堂に數
矢を發つがごとし○又一法に水淺きところにハ自然魚の集を
られども鯨の牙或ハ犢牛の角の空中へ針を通し餌なくしても
鈎なり是をかけふと云 犢牛角を用る事ハ水に入て其のほから光りありていわしの群るに似たり ○又魚の
集んと欲する時ハたるごとく牛角に鶏の羽を加へ水上に振て
動かせバ光耀尚鰯の大群に似たり此余天秤釣るなどの法あれど
いまども皆是里人の手をさひはひて漁人の所業にハあらざれ
○又釣に乗むる時若遠く餌を遂ふて鰹の群来る時にハ漁人ハ
自船中に飛入りて其勢ひなく人力乃防ぐ所にあらざれ
墜て多き時ハ殆舟を壓沈る故に遥に是を窺ひて急き
船を漕き退けて其過るを待なり
○行厨蒸乾制鰹鮑　釣舟を渚によせて魚を砂上に擲
上れバ水郷の男女老少となく皆桶又板一枚庖丁を持ちて
呼ひ集り桶の上に板を渡して俎とし先魚の頭を切腹を裁て
骨を除き二枚におろしたるを又二ツに切りて一尾を四片とする
是より骨傷ハ桶の中へ落し入れて是を雇人各々の得ものとす


鰹魚を釣の図
海人釣舟迎て
鰹魚
汀は屠る

行厨に鰹魚を屠る

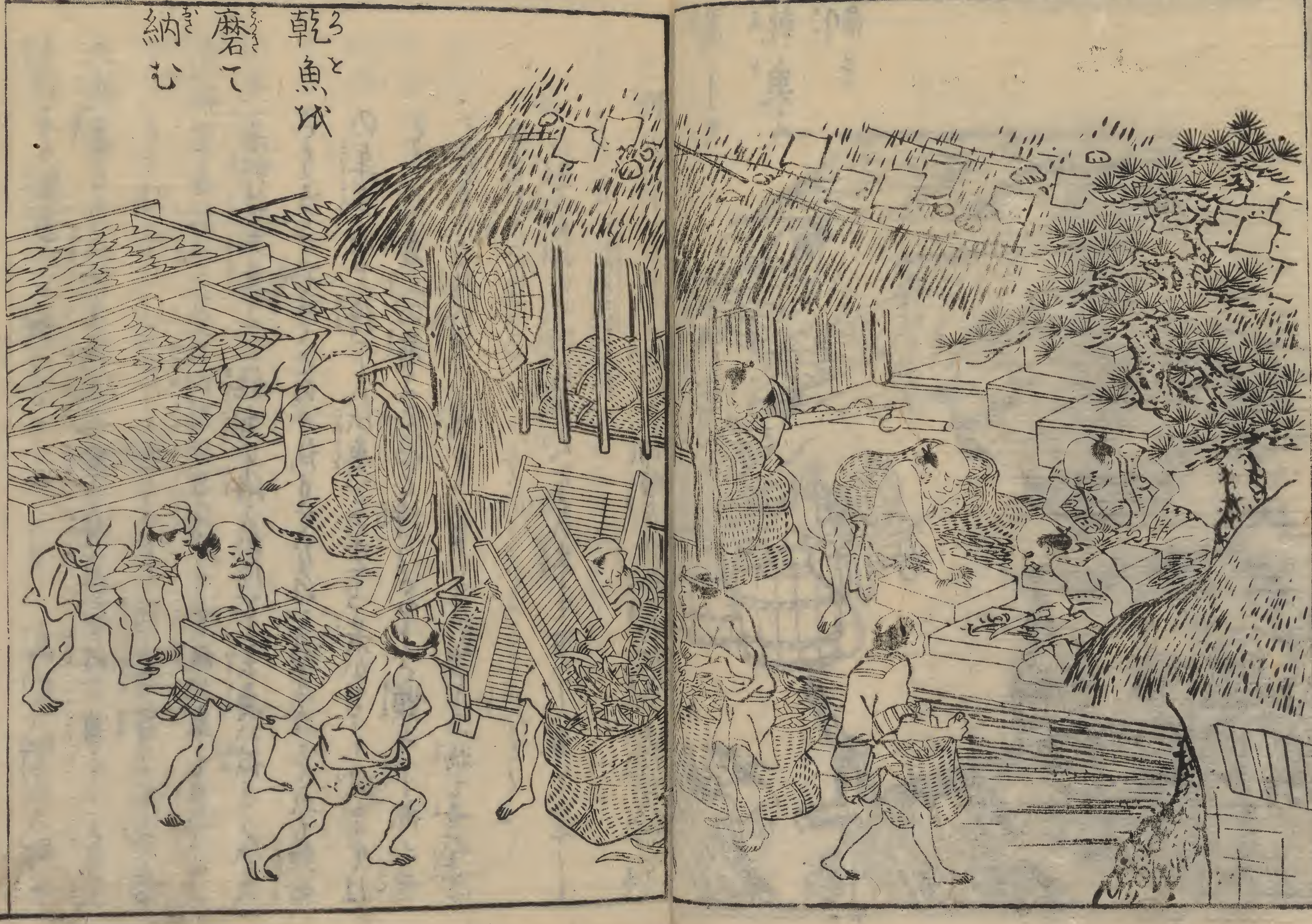


去て別に賃を請ども其腸を塩に漬酒盗として售ふハ徳用と
するなり ○又所によりて行厨と一里許他所に搆へ大俎板を置
て両人向ひ、ひらせ頭を切て尾を携へて下げ切にするに練甚ざ
早し 熊野辺皆然て

○かくて形様を能程に造て籠にならべ幾重もかさねて大釜
乃沸湯に蒸して下の籠より次第に取出し水に冷し又小骨
を去てよく洗浄ひ又長五尺許の底ハ竹簀乃蒸籠にならべ
大抵三十日許乾し暴し鮫をもてよく又削他て縄にて磨くと
成鰹ともハ脊節を上とし腹節を次とし脊ハ上へ反て腹は直し
贋ともの鰭を用ひて甚腥し 乾しほには乾ざれば薬火をもつて竈の下より水気を去るなり冷るまで
水を撰めり故に土佐にハ清水といふ谿の名を用る故に名産の第一とす
○或云腹節の味劣るにはあらざれども武家の忌物とするに依る節の名をいみて用ひられざるなりとなり

○鰹の字日本の俗字なり是は延喜式和名抄等に堅魚と
かけるを二合して制たるなり又カツヲの訓義ハ東雅に鰹魚
と云字音の転るよといへども是信じがたし或云カツヲハ堅た
魚の転よして即乾魚の事なる欤それに通じて生物の名に
もおよびもちゆるなり ○又東医宝鑑に松魚或ハ此魚に充
たり此書ハ朝鮮の医官許浚の撰なるに近来又朝鮮乃聘
使に尋ねしバ松魚ハ此に云鮏魚のことといふ肉赤して松の節おとし
又後に来る聘使に尋ぬるに古国魚の文字と此の堅魚に充そう
されど是も近俗の呼所とは見へず前に云乾魚ハ此に云てナ
カツヲにして一名鯖又魚游と云と云く是舜水のいへるにおなじ
くしててナカツヲを鮒とかくは誤なるべしと云く
○乾魚ハ本邦日用の物にて五味の偏を調和し物ハ塩梅どもか
乃主なりえよりカツヲの名もふるし萬葉集 長哥 あの江の浦

蒸して乾魚を製す



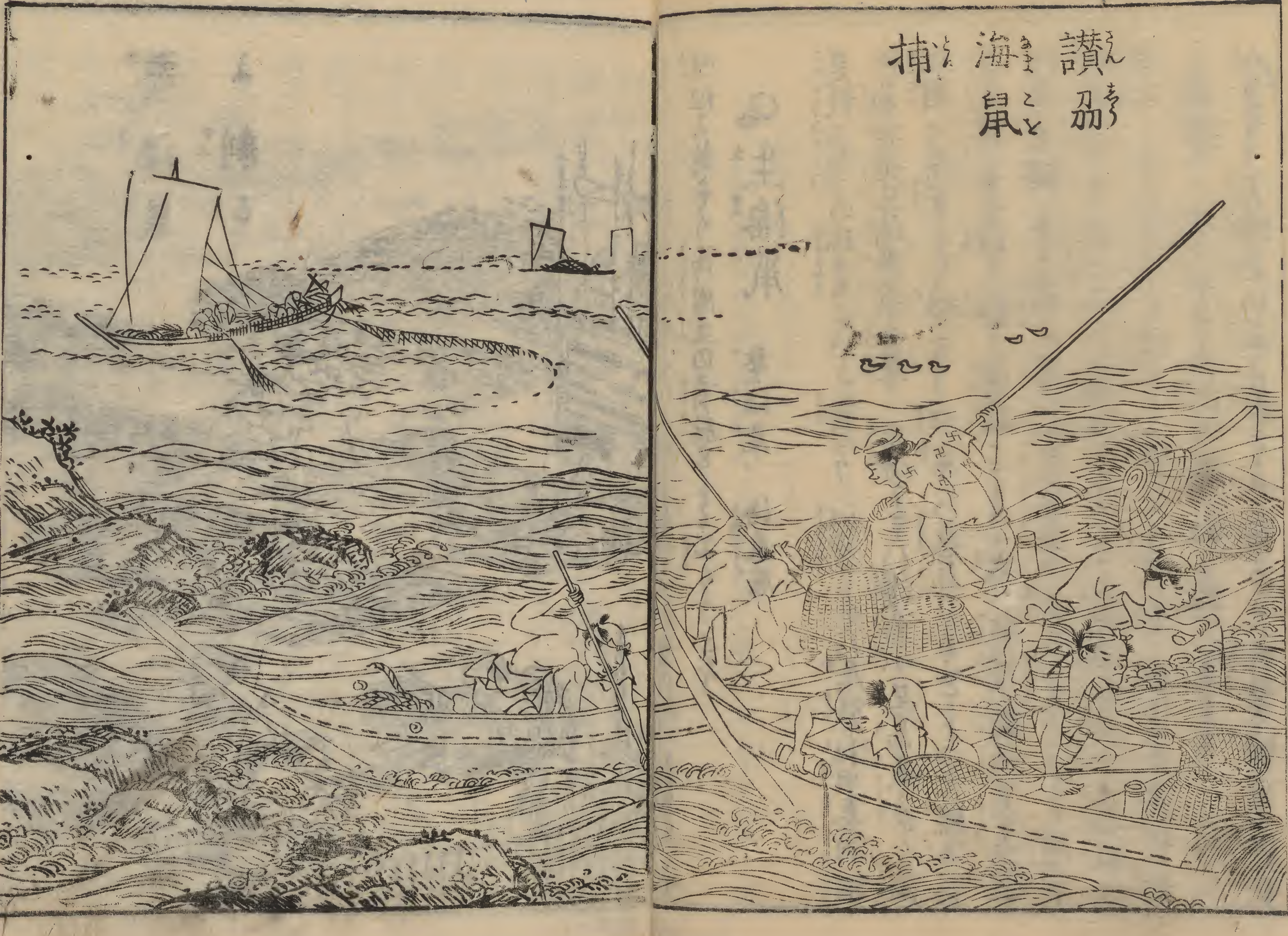
乾魚を磨て納む

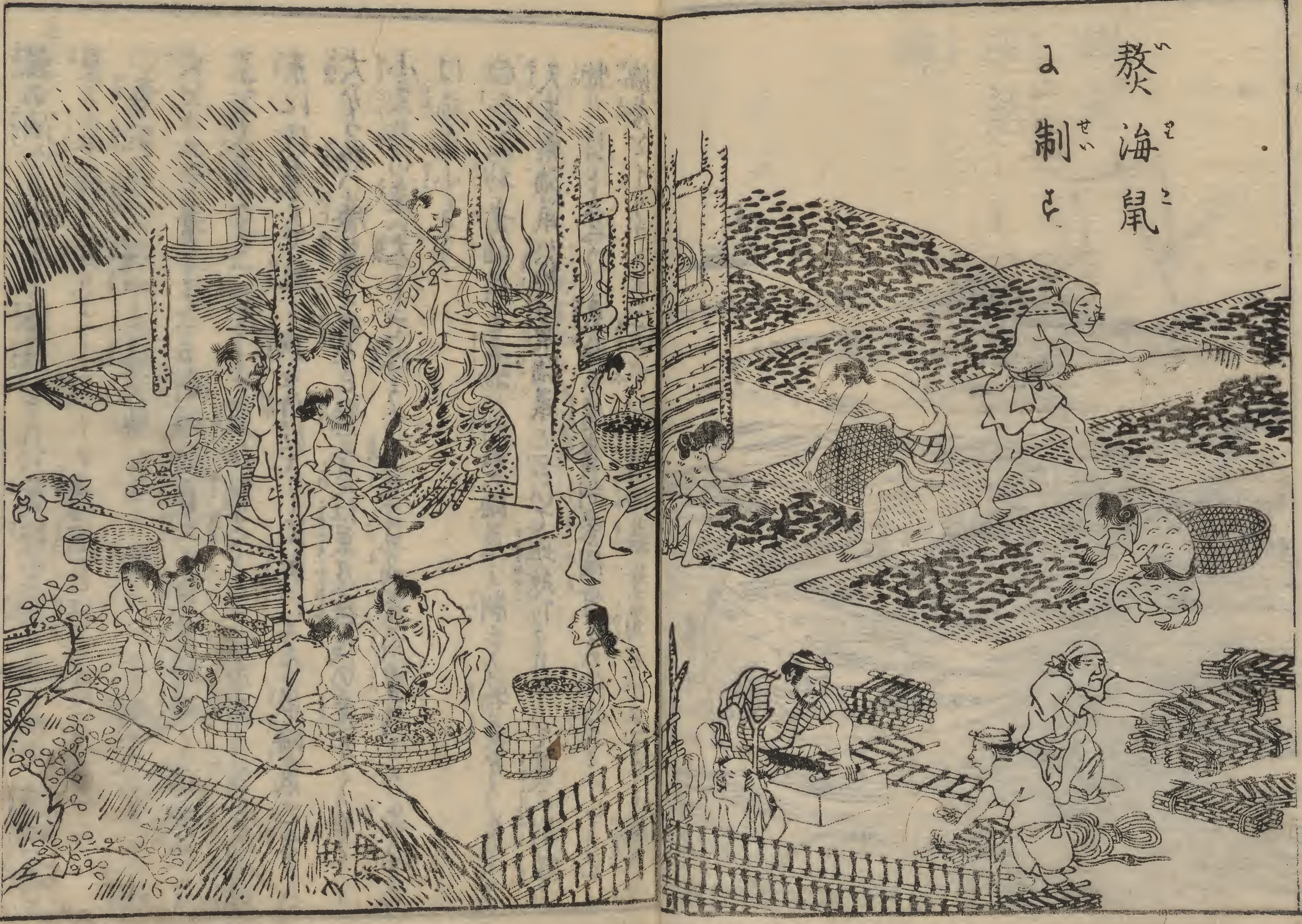
嶋の子が堅魚はかり鯛はつるして 下畧　萬葉ハ聖武の御宇
の歌集なり又延喜式民部寮に堅魚煎汁と貢ることも見へ
てイカリは今ニトリといふ物なるべし尚主計寮にも志摩
相摸安房紀伊土佐日向駿河豊後より貢献の事も見へたり
○又兼好徒然草に　鎌倉の海にかつをと云魚ハ彼さかひにハ
さうなき物にてこのごろもてなすものなりそれも鎌倉
の年寄の申侍りしハ此魚をのれら若かりし世までは
はか〴〵しき人の前に出る事侍らざりき頭ハ下部も食
はずきりて捨侍りし物なりと申しきかやうの物も世の末に
なれバ上さまヽでも入たちわざにこそ侍れと云く
○是ハ兼好の時代には貴人などの生にて喰ひし事とけやしき
ふころ帰と見えたり
○堅魚の名物は〳〵の物なり相摸なり勢州紀州遠江の物を上

品として相州小田原これに亞く又奥州棚倉の物ハ色白くして
味他に越たり即國主の貢献とする所なりとぞ

○生海鼠　熬海鼠　海鼠腸

是殽品中の珍賞すべき物なり　江東にてハ尾張和田参河柵
の島相摸三浦武蔵金澤　西海にてハ讃州小豆島最多く尚
北國の所々にも採れり中華ハ甚稀なるをもつて驢馬の
皮又陰莖を以て作て贋物とするが故に彼國の聘使商客此
に求め帰るを悦し是ハ小児虚羸の症に人参として用ゆ
故に時珍食物本草にハ海参と号く又奥州金花山にて採物は
形丸く色ハ黄白にて腹中に砂金を含む故に是を金海鼠と云
○漁捕ハ　沖に取るにハ網を船の舳に附て走まはれバおのづから
入るなり又海底の石に着たるを取るにハ即熬海鼠の汁又ハ


讃刕海鼠捕



熬海鼠を制す

鯨の油を以水面に點滴すれバ塵埃を開きて水中透明底を見る事鏡に向ふがごとし然して攩網をもつて是をとる也

○煎乾の法ハ腹中三條の腸を去り數百を空鍋に入れて活火をもつて煑ること一日則鹹汁自出て焦黒燥硬く形微少なるを又煑ること一夜にして再び稍太くなるを取出し冷るを候糸につらぬきて乾し或ハ竹にさして乾たるを串海鼠と云また大なる物ハ藤蔓に繫ぎて懸る是江東及越後の産かくのごとし小豆島の産ハ大にして味よし薩摩筑前豊前豊後より出るものは極て小なり

○和名抄老海鼠と云物ハ則煎海鼠に製する物是なりといへり又生鮮海鼠ハ俗に虎海鼠と云ひて斑紋あるものにて是又別種の物もありといへり　東雅云適齋訓蒙圖會にハ沙噀をナマコとし海參をイリコとし若水ハ沙噀沙蒜全篇をナマコとし海男子海䖳をイリコとし云くいはこ是なる事を知ずされど海男子ハ五雜俎に見へし男根に似るところを以て號るか

○海鼠腸　本朝食鑑に或ハ俵子と称するといふハ誤るに似たり俵子ハ虎子の転したるにて生海鼠の義なるべし

海鼠腸を取て清き潮水に洗ふ事數十遍塩に和して是を收なり黄色に光り有て琥珀のごとき物を上品とし黒く交る物下品なり又此三色相交る物を日影に向ひて攪搖ハせバ盡く變じて黄色となる或ハ腸一件に鶏子の黄を一ツ入る是まぜせバ味最も美なりともいへり往古ハ此腸を以て貢とせしかども能登尾張參河のほかて他國になし是まつたく黄色なるの稀なるゆゑなり　又一種腸の中に色赤黄にてのりのごときものあり強て海鼠子と云味ふかゝらず

○海膽　一名靈蠃子

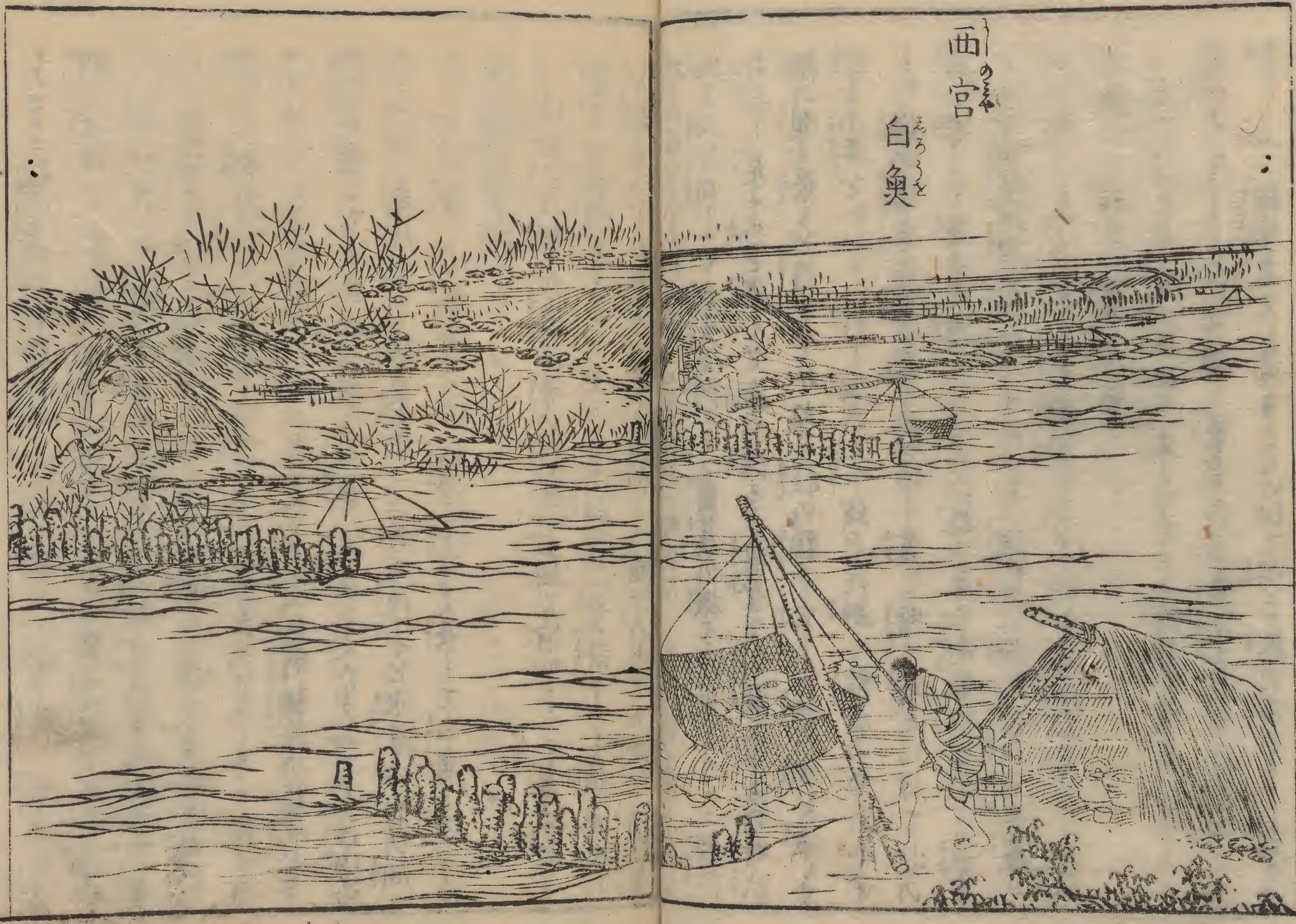
是塩辛中の第一とし諸島にあれども越前薩摩乃物名品とし殻

越前海膽（えちぜんうに）

円うして橘子のごとく刺多くして栗乃毬に似たり住吉二
見などの濱に此刺を削りて小児の弄物のとも形鐙兜に似て其
口殻乃正中にありはく中に漆して器物とし肉ハ殻に満ることなく
甚微少にして膏あり海人塩に和して酒殽の上品とし其黄に赤
き戎帯ぶるをもって大村五島平戸乃産を賞し紫黄な
る物ハ薩摩島津の産なり和潤にして香芬甚勝れり越前の物
ハ黏粘ありて光艶も他に超たり又物に調味してハ味噌にかへて
一格の雅味あり海膽焼海膽田楽など好事に任せてあり
○漁捕ハ海人干潟に出て岩間にもとめ即肉を採て殻を去り
よく洗ひて桶に収めて亭長に送る亭長塩に和して售ふ
○ウニとハ海膽の轉しこそなり又一種兜貝と云物此種類にて別なり

○白魚
大和本草に鱠残魚とふて支説キスゴとの説を非せり

棋那西宮の入江に春二三月の比一町の間に五所許藁小屋
作りて両岸同しく大牙に列ねり留篭の擲を川岸より一二間許
打出し是に水を湛へせ潮の満るに魚登り引潮に下るの時此
擲の間に聚るを待ちてかねて柱の頭に穴して網の綱を通し
穴に小車をかけて引て網の上下なれ網は敷屋の布の四手
にて擲の傍魚の聚る方におろし置て時々是をあげて救の
底を布にて張たる攩にてすくひ採るなり尚圖のごとし○安ぶる
に此法古宇治川の網代の如きより網代木ハ擲を二行に末廣く
網をおたるやうにして其間へ水と共に氷魚も湛ひ留ると網代
守網して採るこそ萬葉集に
武士の八十宇治川の網代木にいさよふ波のゆく方しらずも
是水のそこよりふを詠るり古きよりに白魚氷魚又三月比海より
多く上る麺條魚又シロウヲともいひて俗に鮎の苗なりと云ものの


西宮
白魚

ともに三種皆同物別種の物にて春ハ塩さかひに生じ氷魚ハ冬
湖中湊にてさかひ宇治川田上に生ずる事其理一なり又ドロ
メハ鮎の苗なり鮎ハ年魚にして年限の物なれバ上に子を孕
ミて身重き故に秋海をさして落て塩さかひに産なり故に江
海より登りてさかひに生長すと是を浪花川口にとると殺十日
ほどの内なり又チリメンザコ・チリメン小アユなど則麺條の塩干なると
此物東武になし本朝食鑑に白魚ハ氷魚の大なる物なり江海の
中に生じ春に至らく海に登り二三月の際子を水草沙石の間に
生じ其子長じて氷魚となり江海に至て又長して白魚となると
云は無覚束説なり
○備前平江勢加菜名等の白魚ハ立網又前がきとをとりて取る
菜名の立網ハ長七丈下垂二十八尋網の目一歩許アバを桶にそてイハ
鉛なり七八人乗たる船五艘沖より網を入まて五艘と船を離
ミて礒へ漕よりそろなり網の長さ百尋許にして一網に獲ると
大凡二石許魚澤山なるときに貨るに升をとらくはかる又目差
といひて竹に多く刺連ねたる物此地の産なり網とる所ハ赤そが
濱地蔵 亀津 福嵜 豊田 一色など採まり此間三里の海路
にして其中に横枕といふ所ハ尾加勢加のさかひにて尾加の方
にハ白魚なく菜名の方にハ鰯なし偶得るとも味必美ならず人
是を一奇とし案ずるに是前にいへる潮さかひなり元伊勢の海へ
入江にして菜名福嶌ハ則川口なり上ハ木曽川にて其下流なり
落る西宮に生ずる其理同じ
○一種鰯の苗といふ物鷺毛鯅と云又潮水に産する同物なり
一名サノホリと云て冬月採る 若加にも似たる魚有アマサキ
と云仲冬より初春に至る又筑前にシロウヲといふ物小にして長
一すぐのもの腹下に小黒き點七ツばかり大小に拘らず

○焼蛤並ニ時雨蛤

勢州桑名冨田の名物なり松のちゝりを焚きて蛤の目番の方を焼くに貝に柱を残さゞれば味美なり

○時雨蛤の制ハそゝゐ味噌を漬たる桶に溜まりたる溜汁に蛤を煮たる汁と合せ山椒木耳生姜等を加えてむきみを煮詰たるなり遠國行路の日をふるとも更に饐まることなし ○溜味噌の制ハ大豆をよく煮て藁に裹みて竃の上に懸け一月許りして臼に搗き塩と和して水を加まぜて上をとりて溜る汁を醤油にかへて用ひ底を味噌とす 是を以て魚と煮るに若狭鰈そのほか魚も後して味よし 今も歳暮の日用とす

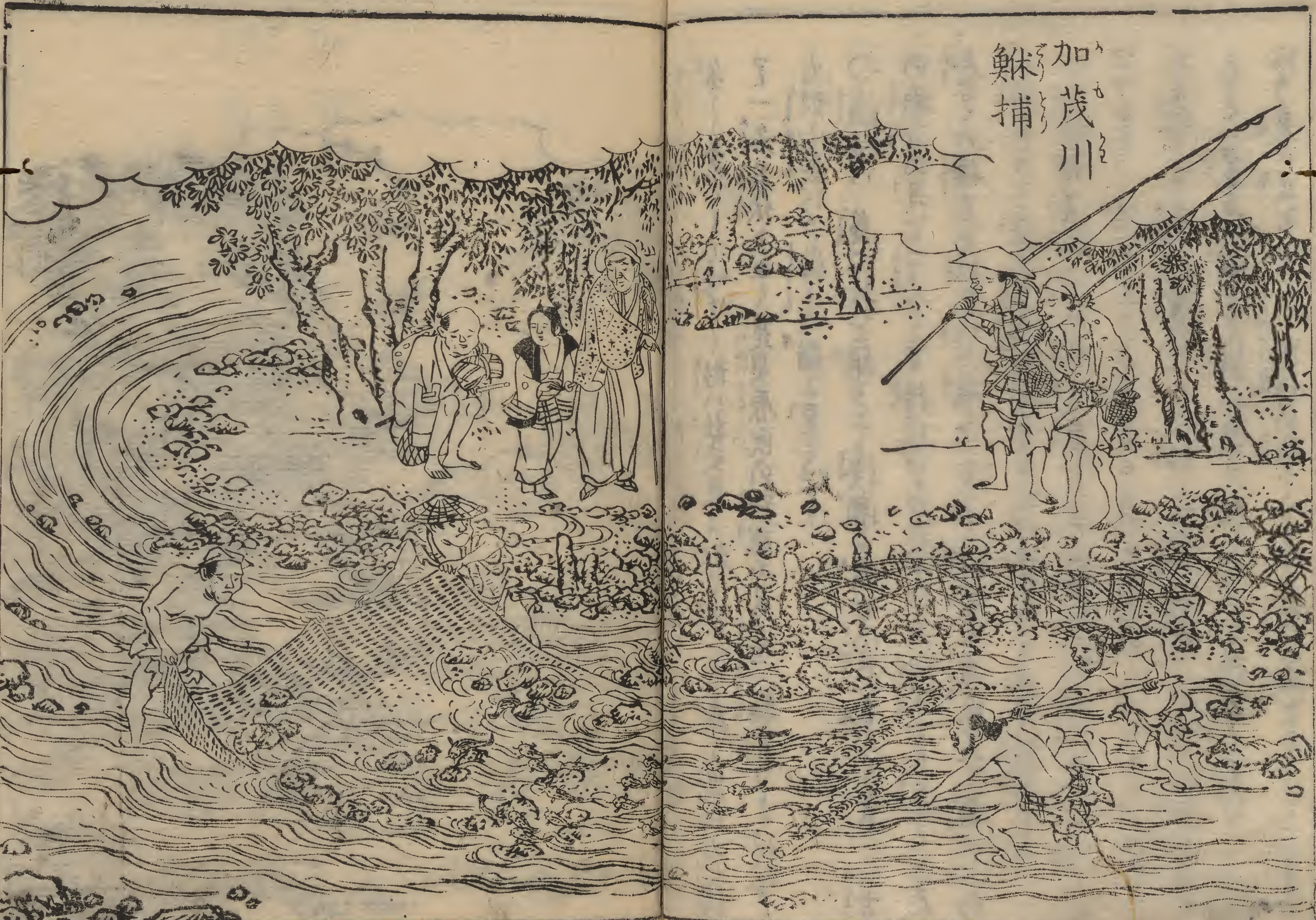
○鰍

字書になきといへども姑く俗に従ふ
一名鮖イシフシ

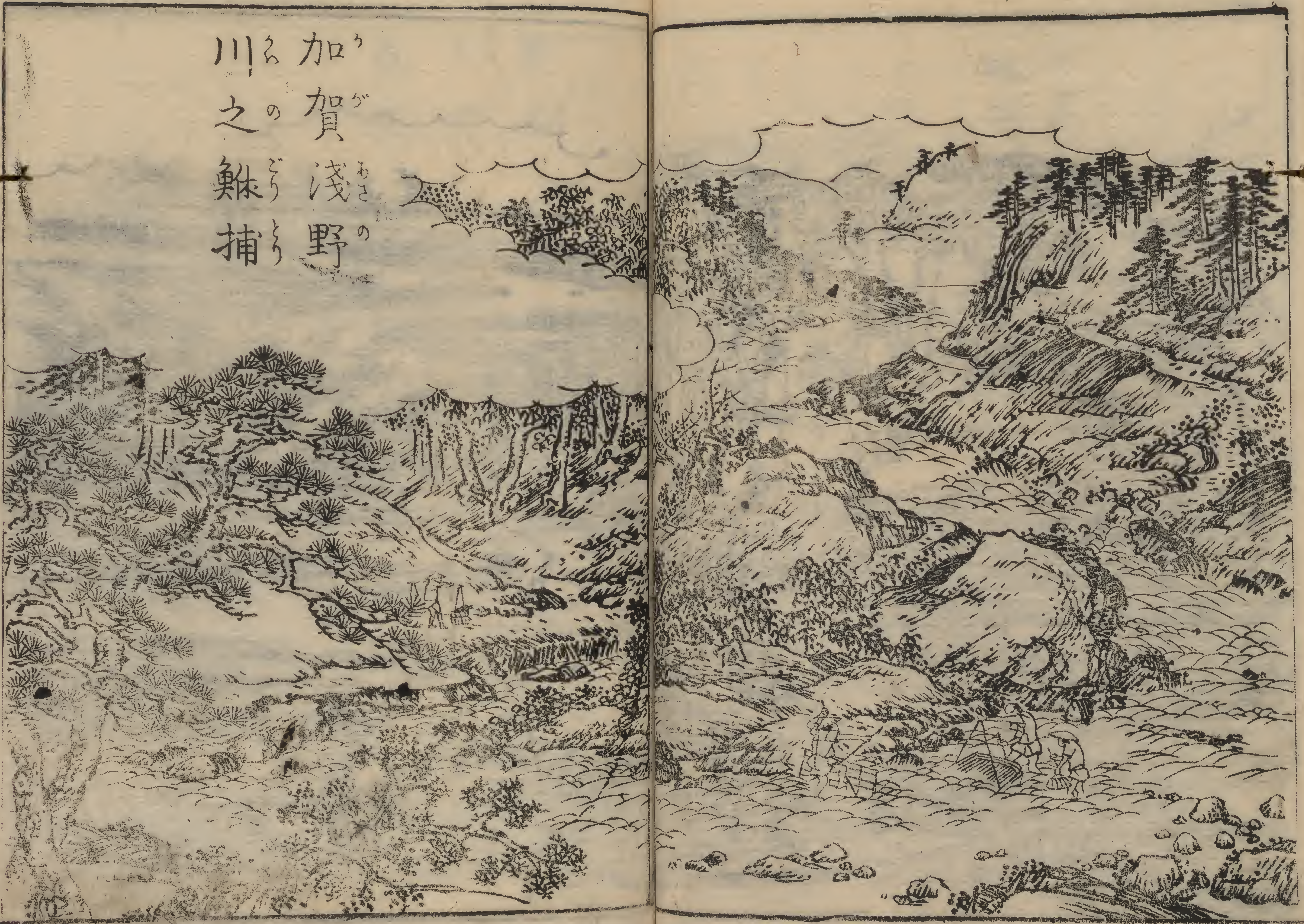
山城加茂川の名産なり大和本草に二種あり一種ハ腹の下に丸き鰭あり其鰭平なる所ありて石に付けり是真物とす賤多し羹として味よし形ハ杜夫魚に似て小さく脊に黒白の文あり一名石伏と云く是貝原氏の粗説なり元一物なりとはいへども形小異あり尚下の圖に見るべし

○漁捕ハ 筵二枚を継ぎて浅瀬に伏せ小石を多く置き一方の両方の耳を二人して持あげあれバ又一人川下より長さ三尺余りの撞木を以て川の底をさらりて追登る魚追れて筵の上の小石に付き隠るを其侭石ともにあげ採るなり是を鰍押と云

○又加賀浅野川の物も名産とす是を採るに加茂川の法に同じく フツタイ 俗におしきと其名を異にするのみ フツタイは割りたる竹にて大なる箕のごとき物を加茂川の筵のかはりに用ひ採る其さまハ竪五尺横三尺許の厚さ板を竹にて挟み下に足がゝりの穴あり是に足を入れて上の竹の余りを手に持石間をさらりて追来る



加茂川鮴捕



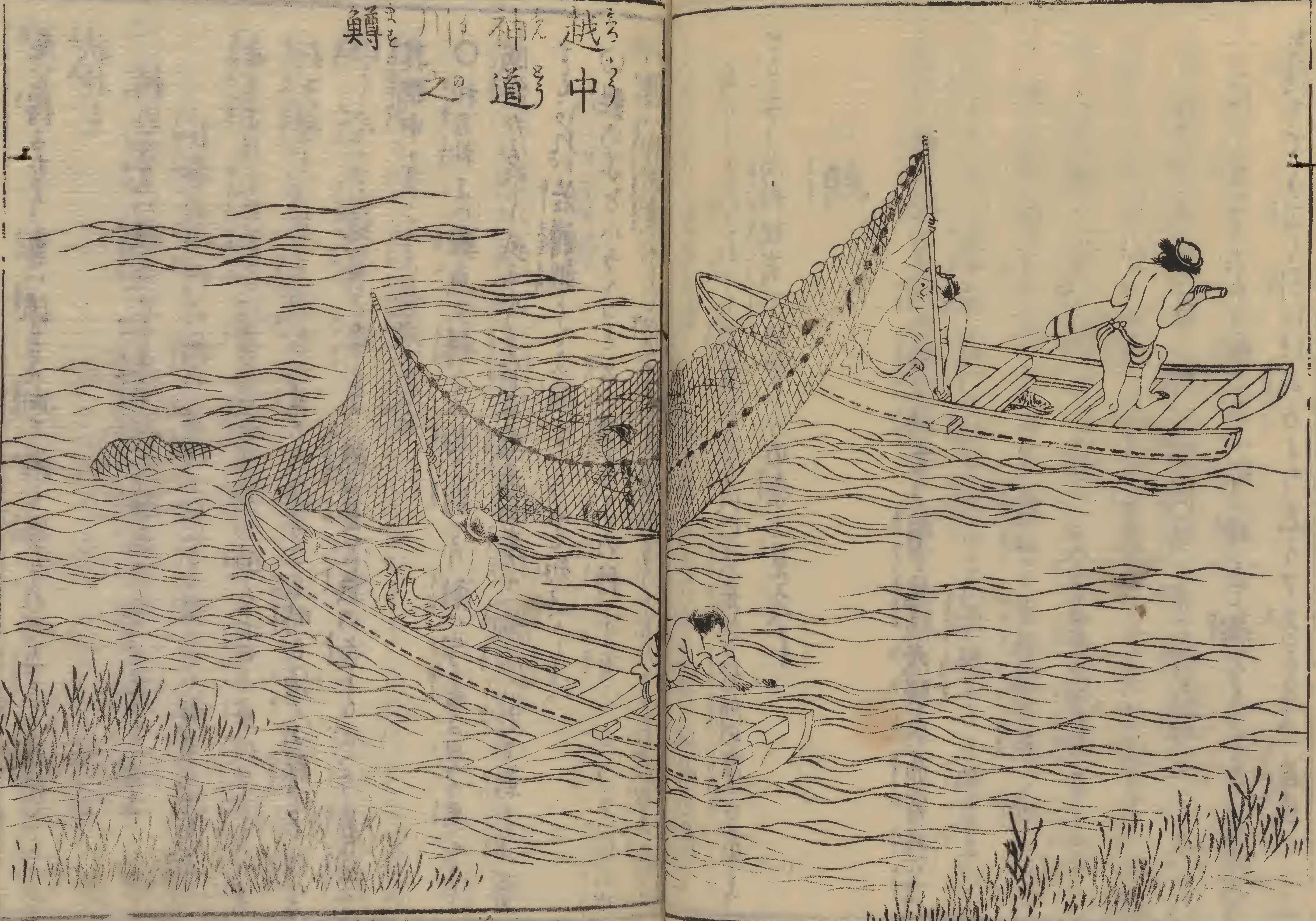
加賀浅野川之鮴捕

豫刕大洲石伏

事前に云ごとし
○又里人などの納涼に来りて河邉に逍遥しこの魚を採に
ひとく香餌をくみの中に握りて水に擲しゴリと呼バ魚群まりて掌中
に入るなり又籃にてすくひ採こともあるなりこれを以ても未熟なる者
ふてハ得やすからぬ清流淺水といへども見がたき魚なり
○和名抄にゴリと出さぬ鮴をいしぶしとして性石間に伏沈
○鯆ハチヽカブリ鰍に似て黒點あり○鮰魚カラカコ 鰍に似て
頬に鉤を著る物なり注せり案ずるに文字に於ては適當と
も云がたし和訓義に於てハいしぶし石に伏して今ゴリ石伏といふに
かゝれて○ゴリハ鳴く声のゴリゴリといふによりて後世の名なる
べし○チヽカブリハチヽハ土にて土をかぶり蒙との俗なるべしされバ杜父
魚にもちかし人の音を聞けバ砂中に頭をさして礙のごとくにて一名
砂堀鰍とも云カラカコは頬に鉤を付たるの名なり鉤の古名カコ也
も云ありカラの義未詳 ○或云聲有魚ハ必ず眼を開閉を是とし
一奇なりといへれども其實をしらず○又是等皆所の方言にかゝる
とも云て尚辨説有下のかしらの条に見るべし

○鱒

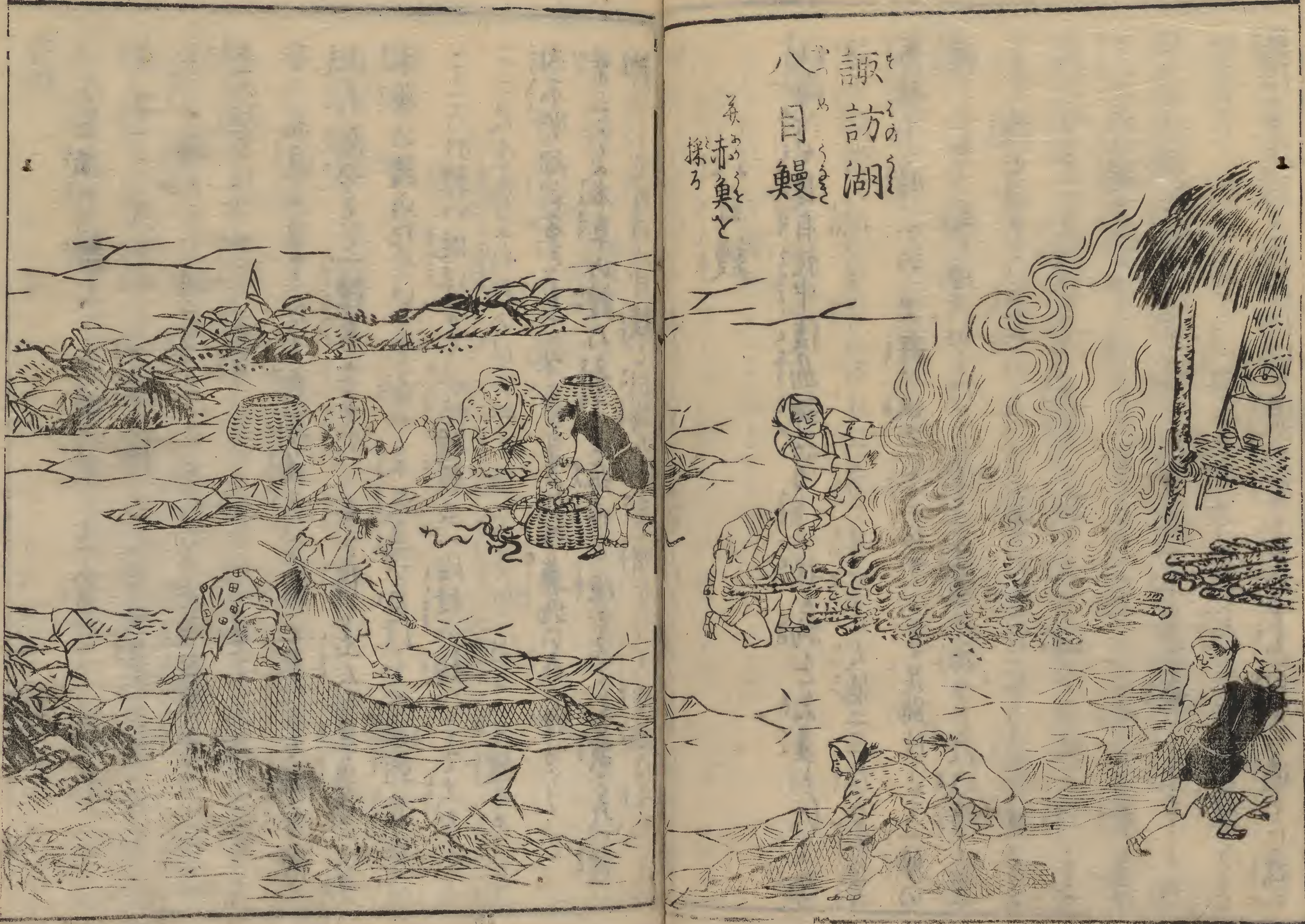
海鱒川鱒二種あり川の物味勝れり越中越後飛驒奥州常陸等に
諸國に出れども越中神通川の物を名品とし即鮨として納め来たる
形ハ鮭に似て住む處もおなじけれども鱗細く赤脉瞳を貫き肉も赤く
多し是を捕るに乗川網とよぶて横七八尺長五尋の袋網にて上にアバ
を付下に岩をつけて其間ごとに四寸許るさどもアバは浮きイハは沈
みて網の口を開けり長さ竹を網の両端に付て竹の端をにぎりて一人
二人づゝ乗たるスクリ舩と云小舩二艘にて網をそへて魚の入る
を待ちて手ぐり引あげ両方より左右へ寄るに一尾或ハ二三


越中神道川之鱒

尾を得るなり魚ハ流るゝに向て游く物なれバ舟子ハ逆櫓とおしへて
扶持とす
○鱒の古名ハ腹赤と云年中行司腹赤の熟と奏すとあり
初春の千代の例の長濱に釣る腹赤も我君のためぞ
毎年正月元日天子に貢して若遲參の時ハ七日に貢ぐ是日本紀景
行天皇十八年玉杵名の邑より渡ると云時に海人の献りて例と
以て今に不絶貢ぎ奉る故に是を熟の魚とも云へり長濱ハ
其郡中にして又長渚とも云
○和名抄にハ鮭魚又鱒と二物に別てり鮭ハ字書に見る事なし
國俗なるべし或云今も元日に腹赤の奏を御厨に於て鮭を用ゆる
ともいへれバ若鱒鮭ともに腹赤といふも知るべからず
○鮭の子をハラヽゴと云ハ腹赤子の轉ずる者有か云々 稲若水
鱒ハ即制魚にして俗にヲヒカハと云物なりしもふりされども和名抄に
物にあてる物其故あるやかさぐさぐるなれバ尚可考ヲヒカハ腹赤を奥と

○八目鰻

江海所々是有就中信州諏訪の海に採る物を名産とし上諏
訪下諏訪の間一里許ハ冬月氷満て其厚さ大抵二三尺に及ぶ其
寒極まる時ハかの一里許の氷のうゑにいやしき足跡はさて一條の
道となせり是を神のおミたりと号て往来の初めとし此時に至
りて鰻を採まる先氷のうへに小家を營むなり是を建るに
火を焚きて穴を穿ち其穴に柱を立て漁子の休ふ所とし
又網或ハ縄を入るべきほどくところどころを穿ちても薪を積
焚き延縄を入れ其餌を以て釣り採る事其數夥し氷なき時
ハうなぎ搔を用ゆ又此海に石斑魚多し一名赤魚又赤腹とも云
是はうけ網を竹につけて氷の穴より入れ外の穴へ通して採る



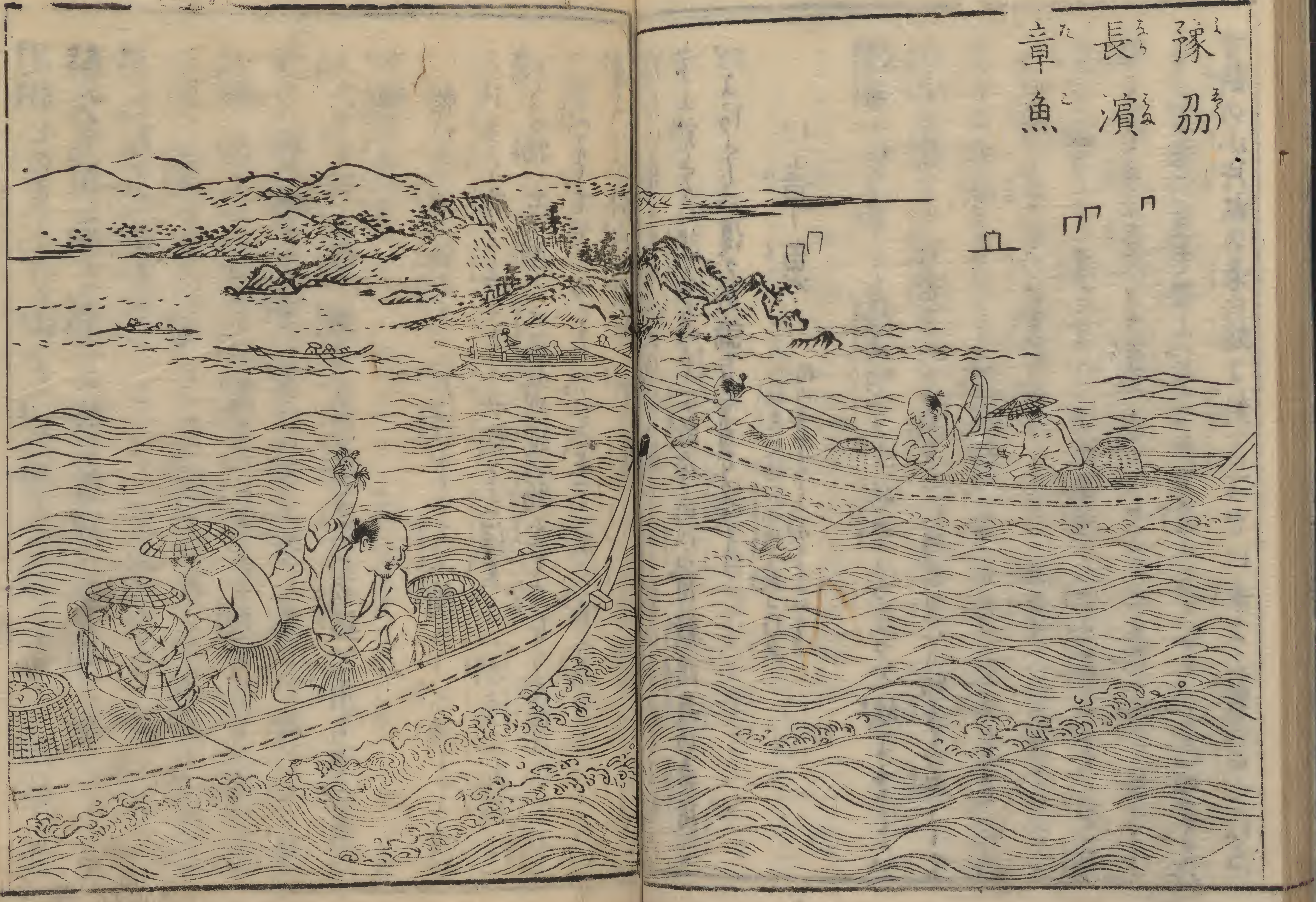
諏訪湖八目鰻 並 赤魚を採る

附記

○本草綱目に鱧といふは眼の傍に七ツの星ありといふに付て今此魚に充らん或云今も漢渡の鱧ハ一名黒鯉魚と云ひて形鯔に似て小く鱗太く眼の傍に七ツの星あり全身脂黒色にして深黒色の斑点あり華人長崎に来て是を九星魚といふ然ども星ハ七ツなり和産にはなきことなし恕庵先生八目鰻に充たるは誤なり近来南部にて一種首に七星ある魚を得て土人七星魚といへり是本条の鱧のたぐひにや否や未其真を見ずと云く本朝食鑑に説ところの鱧ハ涎沫多く状略鰻鱺或ハ海鰻の類ひにて大なるもの二三尺余脊に白点の目の如き物ハ九子あり故に八目鰻と号くと其肉不脆細刺多くして味美ならず唯薬物のために採るなりと云く案ずるに本草の鱧乃条下に癇疾を療ずることを載ざれバ鱧ハ鱧にして此の八目鰻と別物なる事明なり又食鑑に云ごとく癇疾の薬に充てく此の八目鰻なりとも疑ひなくいひて鱧乃字に充らるハ誤なるべし不詮今の八ツ目鰻癇疾の薬用になるにあらバ漢名の論ハ無用なるべし

○章魚（たこ）　一名ハ梢魚　又海和尚俗に鮹に作る梢の音をもつて二合せるに似たり

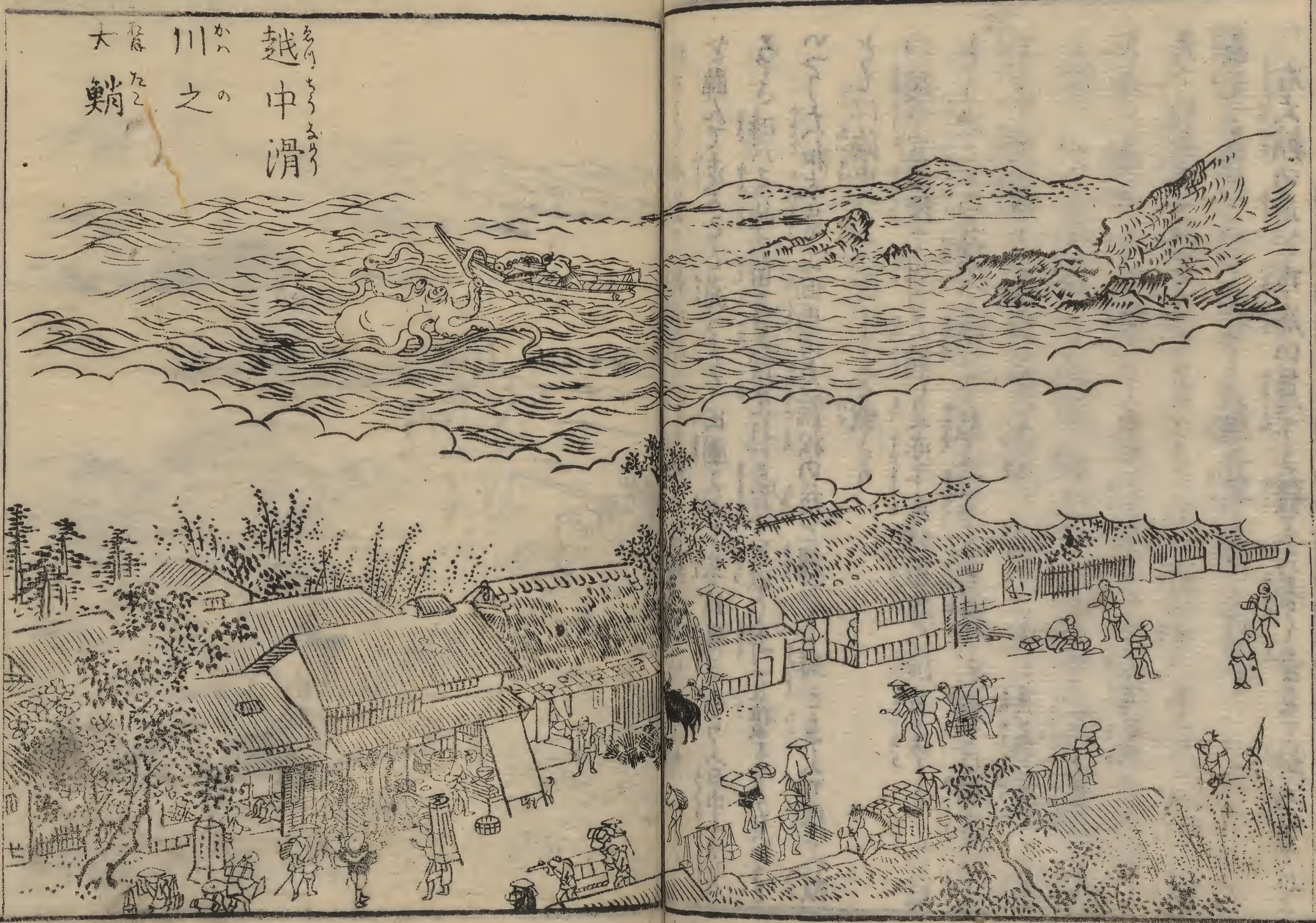
諸州にあり中にも播州明石に多し磁壺二ツ三ツと縄にまとひ水中に投じて自来て入るを常とす磁器是を鮹壺と称して市中に茶瓶ともなして用ゆ鮹ハ壺中に付て引出すをいやがりならば時に壺の底の裏を物をもて搔きければそのはうらへ出るゆゑ壺を放すことも速なり○伊豫長濱にハ此魚甚だ多く故に漁蛸として市に出るなり是ハスイチヤウと云物を以て取るなり多くして五六百を艘にハ千二千に及ぶスイチヤウとは四寸に六寸許の小片板の表の端に鈎を二ツ付け表にも蟹の甲とはぼし


豫州長濱章魚

足許とのごとし石を添へて二所苧にて括たるを三ツ許長四五十
尋の苧糸に付て水中に投ずれバ鮹ハ蟹の肉を喰ハんとて其の
上に来るを見てしづかにひきよするに岸近く或ハ水際など
に至て驚き逃んと欲してかの釣にかゝるなり泉州亦此法をもつて
小鮹を採るにハ烏賊の甲蕎麦の花などを餌とし長州赤間関の
辺にハ船の艫先に篝を焚けバ其下多く集りて頭を立て踊り
上るを見てとく摑みその及ざる所ハ手鎰を用ひて取る
丹練をも釣なり

○鮹ハ普通の物大さ一二尺許にして又小鮹あり京師にて十月の
ころ多く市に售るを十夜鮹と云漢名小八梢魚又絡蹄とも云
大なる物ハセキ鮹と云又北國邊の物至て大なり大抵八九尺あり
一二丈にしてやゝもすれバ人を巻き取て食ふ其足の疵ひとつ[illegible]
膚にかゝれバ血を吸ふて甚だ急しく忽ち斃る犬鼠猫なども
捕るも亦然り夜水岸に出て腹を捧頭を昂け目を怒らし八足
を踏んて走ること飛がごとく田圃に入て芋球堀てくらふ日中にも人
なき時ハ又然り田夫是を見れバ長竿を以て打て獲ることもありと
いへり大和本草に但馬の大鮹松の枝を纏ひし鱗と争ひて終に枝
ともに海中へ引入れしことを載たり

○越中富山滑て川の大鮹ハ是亦牛馬を取喰ひ漁舟覆して人を取
れり漁人是を捕ふに術あり故に船中に空寐して待ては鮹窺ひ寄
て足を延船のうちにかゝるを目早く鉈をとりて其足を切落し速
に漕さかへる其危きこと生死一瞬の間に関る誠に壮子の戦場に赴
き命を塵埃よりも軽んずるハ忠又義によりて人倫を明らかにし或ハ
天下の暴悪を除かんがためなりされども鮹の足一本にかへてハ紀信
義光が義死といへどもけがされ物の数にハあらざりし
右大鮹の足を市店の簷下に懸おけバ長く垂きて地にとゞまれて



越中滑川之大鮹

高砂（たかさご）
望潮魚（いひだこ）

又此疣一ツを服して一日の食に抵つても足ることとなりこの余の
種類人のよく知るものなれバここに畧す
○鮹の子ハ岩に産附る故蛸の子といひて糸すぢのごとき物に千萬
の數を連綿す是を塩辛として海藤花と云
○タコとは手多き故にかく号けたりタは手なりコは子にて頭
の禿よりて猶小児の儀なり

○飯鮹 ○漢名望潮魚

摂泉紀播州に多し中にも播州高砂を名産とす是鮹の別種にし
て大さ三四寸にすぎず腹内白米飯の如き物充満す食鑑に云江東未
此物を見ず安房上総などに偶是ありといへども其真をしらずとぞ
○漁捕ハ長七八間のふとき縄に細き縄の一尋許なるをいくらも
ならび付て其端毎に赤螺の殻を括てはるかの沖に投潮の
さしひきに波動く時ハ海底に従て穴を求るが故よりの赤螺に隠
これとひきあぐるに貝の動けど尚底深く入て引るに用捨なし

○河鹿

諸國にかじかとさへるものの品類さく一ならず或ハ魚或ハ蛙なりとも
いひてひとつにハ唱ふといへども慥ならずかじかと云名故に出る又たまさか
物語等に見ゆるなし唯連歌の季寄温故日録に杜父魚カジ
カとしてなんの子細も見へねど八目の部に出せるを見るのミなり其
余又俳諧の季寄等に近来注釈を加へし物と出せしに三才圖
會などの俗書にまかせてでるも石伏るどうのみにして古書物語等を
引用るによりて又貝原氏大和本草の杜父魚の条にも河鹿
として古人の読もよみえずといふなる全く筆の誤なるべし案ずるに
かじかの名目ハ是俳諧師などのにぎさるにいひそめて恐らくハ
寛永前後の流行なる故西行乃ちなどいつふを雅て出して人に

信ぜさせじにもあるべき既に俗傳に西行更級に住けるときにうたひ
ありて

山川に汐れさちひろ声よれなり秋風さむく河鹿なくなり

是何の書に出せる哥ともしらねど或人に就きて此哥の意
を尋ぬれバかくかゝる汐の満ぬる時ハ川上にむかひて転々とかなしき
汐のひく時ハ川下に向ひてころ／＼と鳴くにこそ蒼てさとられず
解く處ゴリキハなど云魚をさしてに似くいふく昔の證據なき
ならば水中に多くある物ハ蛙水鳥の類なるて言より吟賞の例を
こゝろみれされども西行ハ斯哥を随意にはからねそろひてかれおくらぬは
當ばくいへの物とおぼえてしもあるべからす語などにハ及ばねども茶（一説に鶯谷の説とよにて云建礼門院の御詠と云ばかり）
くるし偽作なるべし又萬葉集の哥なりとて

山川に小石ながくこゆくと河鹿なくなる谷の落合

是又萬葉集にハなきことなり其余他書に載たるあるとこときく

又夫木集廿四雑六岡本天皇御製とて

夕されバをちの麻乃山なるいさや川このほとりにゐるかはづなくなん

よのころくといふにはさてかしられ鳴によせしなりあといひ
こそはまくるり是又誤りの甚しきなり是ハ萬葉集第四に

あふミぢの床の山なるいさや川けのころ／＼ハ恋ばかりかも

とありて代匠記の注にけとは水気にて川音なりこれにくしとあれ
唯此歌ハ様もころ／＼とよミては似てしとあれべくかあらむかし
かの哥よりいはずは様なり鳴きかはづにこそかはしくさぶらう
なしばとても今さしてそれと定め難きかしハ此説もうたれ
おく今の奥にもあれもしもあれすゞ俗説に従ひて秋の水中に
鳴くものをかの麻になすとくてかれかしといふもありて强く妨
げもあるまじきことなるなるもあらぬ物によりて詠哥などせんて
そいと口惜しからんさるべき古を求めてんとなるべし長明

無名抄にいへる井堤の蛙とていふ名のかしらすけはようく白
あり
○其文に曰
井堤の蛙ハ外に侍らずたゞ此井堤の川にのミ侍るなり色黒き
やうにていとちいさくハいつこの侍らぬふのやうにハいたら
ぬにおりありくて住るぞも侍らバ住るのよく聲はをき
て夜更るほどにきこゆれバいとあはれにて物にかいそれ
なる事にて侍る也
是今洛に八瀬まことに光浪花の人も有馬鼓が瀧の邊に捕る物
即井堤の蛙に同物にして今のかしつたなる事疑ふ人多くもいふれ
されば和歌にはかはづとよミてかしかとよまさるにかしらの名ハふ
俳言とうふり衒ちなるべし　昔井堤のかはづとて殊に愛せ
しことん書くに見えり今八瀬有馬井堤に取りの悉く其なし

帯刀の長節信ハ數奇の物なり始て能因にあひて相互に感
有能因云今日見参の引出物に見すべきものはべるとて懐中乃
錦の袋より鉋屑一筋取出す是ぞ我重寶にて長柄の橋造
の時の鉋屑なりといへバ節信喜悦甚しくして又懐
中より紙につゝミたるものをとり出せり是をひらきてみるに
かれたる蛙なり　是ハ井堤乃蛙に侍るといふ共に感歎して
各懐にして退散せり今の世の人ハ可稱嗚呼と云く
是らなくも言ひと長ひし風流人の一癖なり長柄の橋ハ
既に古今集に世の中にふりぬるものは津の國の長柄乃橋と
我となりけり又堪なく井堤の山吹ちりにけり花のさかりにあはゞ
ましものをと旧古今春の下に見へたるよりかはづなくとも
井堤の冠辞にもけるのそらじゑとしれるように古よりうたの
やうもかをらしとおもふも是俗意なり　後拾遺の秋へ

良暹法師
みかくれてすたく蛙の諸声にさわきそわたる井堤の浮草
これ風情ハ清水の蛙の諸声に鳴立てさわがしきさまハ乃かまび
すしきに似たり是によりて今古の変遷を考ふるに井堤をよむ
ところハ萬葉人丸よりはじまり蛙を詠合せしところ古ハ小町
貫之が家の集に見えたり又良暹ハ祇園の別当にして世ハ寶方
頃侍家の童女白菊といひし者にて是一条院前後の人にて詠じ
蛙も清水のものなりしと長明の時までハ皆大凡三百年二百年
を経しうちおほゐる井堤の川も年月に埋られ又山陰の茂樹に覆はれ
て至て陰地となり蛙も形色音声ともにかはりたるにしとは見えたり
是故いんとなりてゞ今も常のかはづをもて陰地の池にかよひハ
野中の井などに放てハ月を経て色黒く変しあるも改まると
試みてあまり故に今ハ瘠有馬井堤にハいかゞの悉く其形は
かはるもいにしへのかはづは閑情に鳴く物ハ又其さまも異なり
所なり是蝦蟇の一種類にして蒼黒色で両の足にあつくつきさるく
指先皆丸く清水にすみてなく声夜るこまるに似てうるはしく
いふばかり六七月の間夜一時に一度鳴くり昼もなきて鴫の声の
如し忽足早くして捕ふるにやすからざれバ夏の土用の水底より
なる時とのみ窺ひて捕まへ今与奥をもて其物に混ぜしハかれか
しらの俳言よりかはづの昔とたゞされえたり長明の説にハ幾
そびの変世に下て未て近来かしらの名のみとさく覚へかの川泉
谷川に出てすむかはづの声を聞得て鳴く処もたえしけれハ
是ぞかしらなりとわれひ定めしより誠まゝ学のもとにさせたりと
こそ失るとされぬるやらん

再考
加茂真淵古今打聴云かはづハ萬葉にも祝詞にも一

谷潜とて山河に住こそ音のいと哀なる物なり今も
夏より秋をかけて鳴故に萬葉には秋の題に出せり　いまの
田野陂澤になくをきゝてかしましき物にいへるなれば後世は
もてはやさるものをのみよむはいにしへの心にたがへるなり
萬葉に　「あしはらのまくまゝせし君を佐保川の蛙こゝろ
せてかへしぬるかも　とよめるをもても音のあはれなることを
しるべし今の俗にかしましといふ物もいにしへ乃かはづにはあらじ
さてそれは春にいひて夏まで出でゝ夏のなかまでよりも
秋をかねて鳴なりとぞ
○愚案に谷ぐゝ、のことにして蛙なりといふ引証を得ざれば
姑く一説とすべし山河にすみて音おもしろきと見えて
いつれいづれの萬葉をもむかしの人は見いだされども一編中
必秋なりともさだめがたしそれ古賀の常なりして種
類の物をあつめがちなるによりてなく混じて同名に詠るは
其例なくはあらざれども弟六　「おもほえずきませる
君を佐保川乃かはづきかせずてかへしつるかも　又蛙は
よるなく哀なり　「朝霞鹿火屋が下になく蛙こゑだにきかば
我恋めやも　とよみたるも秋なくものをよみて寄題も
秋なり　又後選集雑四かはづをきゝての端書にて　我
宿にあひやどりしてなくかはづはよるになればやものは悲し
き　是も秋の物とこそ聞ゆれ　又萬葉　「佐保川の清き
川原になく千鳥かはづとふたつわすれかねつも　など見ゆる
こゑを見でしもとへ聞へたる　かはづなく吉の川　かはづな
く六田の淀　かはづなく神奈備川　かはづなく清川原
などすべて山河の清流にのみ詠合せて田野の沼など
よみたることなし萬葉一編にかはづをなしえよう井堤を詠は

古今集に見えし六帖にも載し其なりかさくかしかは
嘘にして名は俳言なることを知るべし

○形美しき声のめでたしかはづのこゑは
カジカといふ名も俗言にして其の旅ことば
をしよ海おくカハヅといふむべし萬葉集を作られ

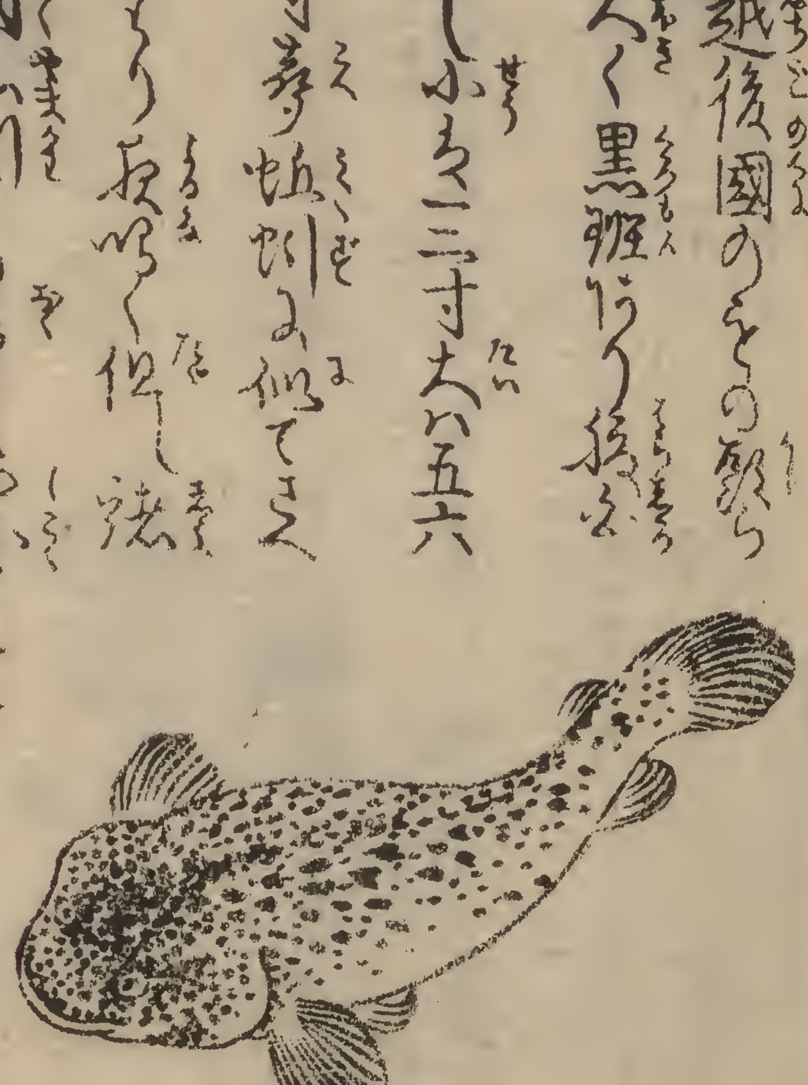
萬葉 内匠寮大属按作村主益人聊設飲饌以饗長官佐為王未及日斜王既還歸於時益人怜惜不厭之歸仍作此歌

不所念来座君乎佐保川乃河蝦不令聞還都流香聞

諸國に河鹿といふ魚

○伊豫大洲にある河鹿は鱧に似て頭大きく茶碗の底を見るごとくなる魚に似て頭よりは鳴かず大和本草に杜父魚とあり草杜父魚の事也不載

○越後國の河鹿は頭大きく黒斑ありしかも二寸大は五六寸あり蝦蟇に似て頭より鳴く也国山川にも多し

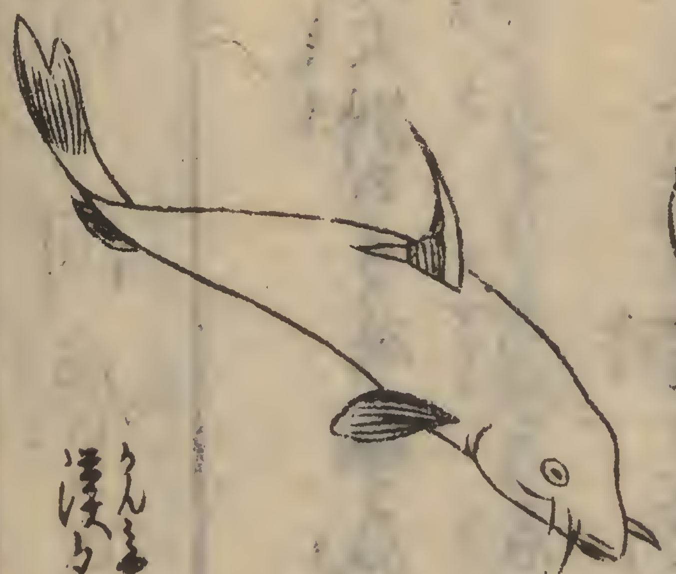


○加賀國の河鹿は頭大きく背青く腹白し其の大きさ二尺許

○石伏（いしぶし） 一名ごり

この魚は海河ともに
あり眞の如く孩の
下にひげありて石に
付く杜父魚の如くなれど
小なり形は扁たく
ひれに刺ありて
海八やまとらごちなどいへり

とし



○軋々（ぎぎ）

漢名黄顙魚

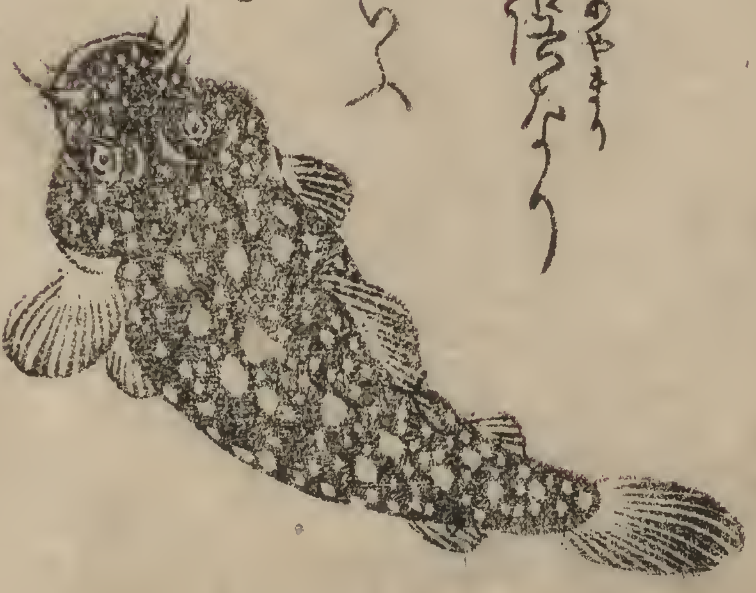
○滑澤にして魚といへ共鱗なくして上臈
とらへ魚の頭に似て色青く咽の下に針有
ぎゝと鳴きて人の手をさせば

此魚は鰪絲魚海河ともに有

○小三寸ばかり大四五寸
腮の下に…

○越前霰魚（えちぜんあられうを）

○此国の名物なりて杜父魚に似たるも
霰の降る時腹をうへにして流るといへ
一名カクブツ魚といふ老なる杜父の種類
杜父といひてしやうがらもしるべし

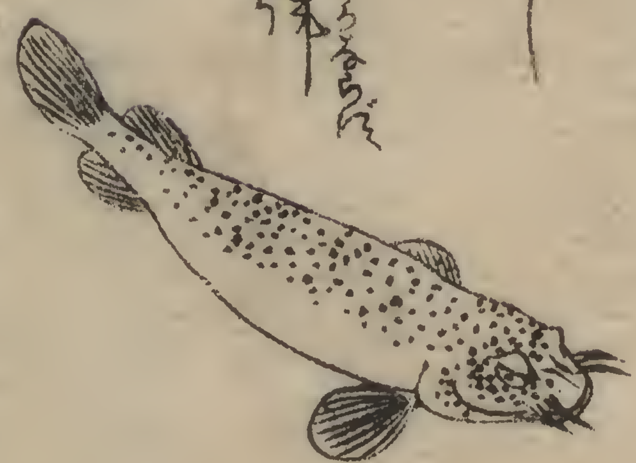


○石くらひ

○ドングロひもん

刺なし

漢名…



○杜父魚（とふぎょ）

○イシモチ。川ヲコゼ 伏見。グチナハトンコ 伊豫

一ル 峯義。ムコ 近江

水底に居て石に
付て石伏に似たりコチに似たるゆゑ
黒斑あり淺川に出て…ひれに刺